

Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective – Branche du Froid

Mis à jour le 29 septembre 2023

Conditions d'entrée et prérequis

- Attirance pour les métiers techniques,
- Connaissances en électricité et en mécanique souhaitées,
- Capacité à lire un schéma et à communiquer avec des clients,
- Posséder le permis B (recommandé)

Public visé

Demandeur d'emploi inscrit à Pôle emploi

Rythme

Temps plein

Durée en centre

330 heures

Durée en entreprise

70 heures

Validation

Evaluations en cours de formation

Certification

Non

Modalités d'évaluation

- HACCP
- SST
- Attestation Fluide catégorie 1
- Travail en hauteur

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

- Manipuler des fluides frigorigènes (attestation de catégorie 1)
- Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte
- Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte
- Installer et mettre en service des équipements de cuisine professionnelle.
- Réaliser en sécurité des travaux et des interventions sur des installations électriques et équipements BT.
- Travailler en hauteur sur un échafaudage roulant en toute sécurité
- Garantir l'hygiène alimentaire.
- Intervenir efficacement face à une situation d'accident
- Utiliser les outils numériques en lien avec le métier exercé
- Exprimer son projet professionnel clairement et identifier les entreprises du secteur

Contenu

Froid et Cuisine

- Notions de thermodynamique
- Lecture de schémas électriques
- Lecture de plans
- Installation d'équipement
- Montage fluidique et électrique
- Mise en service d'équipement
- Maintenance d'installation
- Soudure sur tuyauterie cuivre et autres matériaux
- Installation et mise en service d'équipement de cuisine pro

Habilitation électrique BR

- Réaliser en sécurité des travaux et des interventions sur des installations électriques et équipements BT.
- Attestation fluide
- Se préparer et passer la certification « Attestation fluide frigorigène niveau1 »

Travaux hauteur

- Se situer et être acteur de la prévention des risques
- Utiliser un échafaudage roulant en sécurité dans le cadre des vérifications,
- Réaliser les vérifications de mises, remises en service, trimestrielles et journalières d'un échafaudage roulant.

HACPP

- Garantir l'hygiène alimentaire

Sauveteur Secouriste du Travail

- Intervenir efficacement face à une situation d'accident,
- Mettre ses compétences au profit de la santé et sécurité au travail, dans le respect des procédures fixées par l'entreprise en matière de prévention.

Techniques de Recherches d'Emploi

- Se préparer à rechercher un emploi dans le métier visé

Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective – Branche du Froid

Numérique

- Être en contact permanent avec les systèmes informatiques,
- Utiliser les interfaces pour communiquer à distance avec les équipements de cuisines professionnelles connectés,
- Consulter ces systèmes afin d'optimiser et d'améliorer la surveillance des équipements de cuisines professionnelles,
- Suivre et gérer le bon fonctionnement des équipements et leur consommation d'énergie.

Modalités pédagogiques

- Individualisation
- Présentiel

Profil des intervenants

Enseignants titulaires du Lycée Prouvé

Délais et modalités d'accès

- Inscription : par le Conseiller Référent (Pôle Emploi, Mission Locale ou Cap Emploi) ou par le demandeur d'emploi via son espace personnel Pôle Emploi
- Admission après étude du dossier de candidature, résultats aux tests de positionnement et entretien individuel.
- Réunions d'information collective
- Rendez-vous individuel

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Centre
- 29 rue des Jardiniers CS 34218
54042 NANCY Cedex
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00